

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,3
Descrizione dell'apparecchio,4
Descrizione dell'apparecchio,5
Installazione,6
Avvio e utilizzo,8
Il programmatore di cottura elettronico*,8
Programmi,9
Precauzioni e consigli,12
Manutenzione e cura,12

GB

English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,3
Description of the appliance,4
Description of the appliance,5
Installation,14
Start-up and use,16
The electronic programmer*,16
Modes,17
Precautions and tips,20
Maintenance and care,20

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
 - il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
 - la manodopera;
 - le parti di ricambio originali;
 - il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
- Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

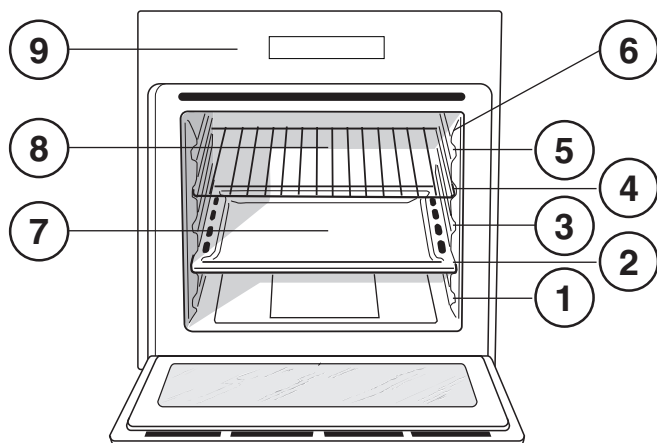
- 1 POSIZIONE 1
- 2 POSIZIONE 2
- 3 POSIZIONE 3
- 4 POSIZIONE 4
- 5 POSIZIONE 5
- 6 GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 7 Ripiano **LECCARDA**
- 8 Ripiano **GRIGLIA**
- 9 Pannello di controllo

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 1 Manopola **PROGRAMMI**
- 2 Spia **TERMOSTATO**
- 3 Manopola **TERMOSTATO**
- 4 Programmatore **ELETTRONICO***

* Presente solo in alcuni modelli.

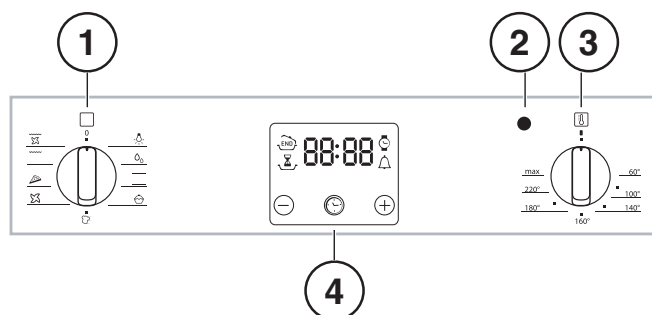
GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 **SELECTOR** knob
- 2 **THERMOSTAT** indicator light
- 3 **THERMOSTAT** knob
- 4 **ELECTRONIC** programmer*

* Only available in certain models.



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

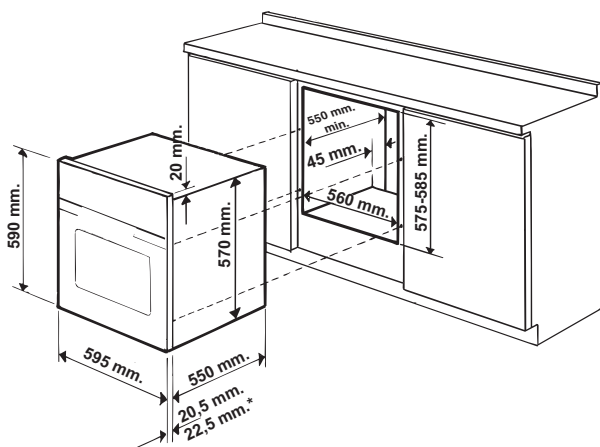
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

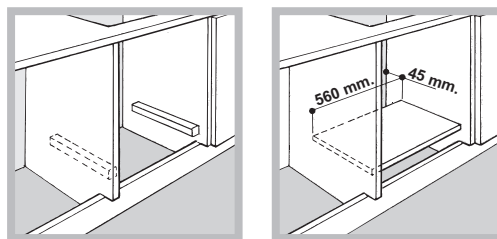


* Solo per modelli inox

! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione

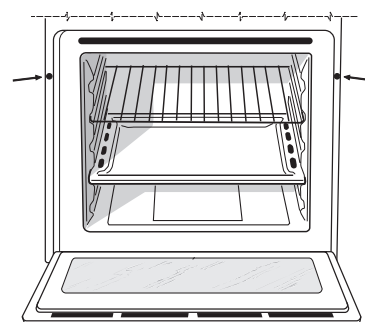
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile:

- aprire la porta del forno;
- togliere i 2 gommini che coprono i fori di fissaggio posti sulla cornice perimetrale;
- fissare il forno al mobile utilizzando 2 viti a legno;
- riposizionare i gommini coprifori.

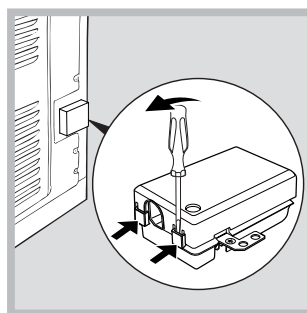


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione

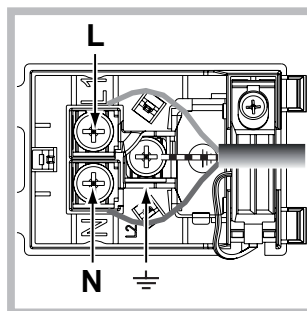


1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\perp$ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde $\perp$ (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.

4. Chiudere il coperchio della morsettiera.



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

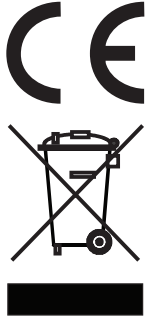
! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

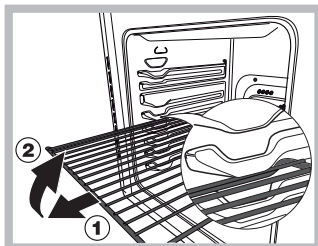
TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume*	lt. 59
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume**	lt. 62
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50/60Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Pasticceria.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2012/19/CEE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.

** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo



ATTENZIONE ! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla

parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Alcuni modelli sono dotati di un sistema di cerniere che permette alla porta di chiudersi lentamente senza che sia richiesto di accompagnarne la corsa con la mano. Per un corretto utilizzo, prima di chiudere:

- aprire completamente la porta.
- evitare di forzare la chiusura manualmente.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (vedi Programmi).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo, porta del forno ed anche nella parte inferiore della porta forno.

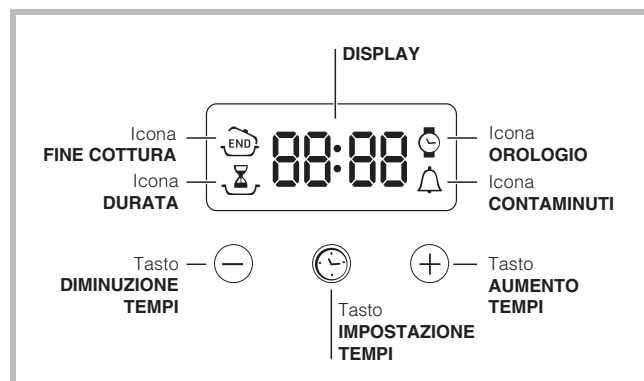
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando  con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

* Presente solo in alcuni modelli.

Il programmatore di cottura elettronico*



Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura. Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, l'icona  e i quattro digit numerici sul DISPLAY lampeggiano.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i quattro digit numerici sul DISPLAY;
2. con i tasti "+" e "-" regolare l'ora; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
 2. con i tasti "+" e "-" regolare il tempo desiderato; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
 3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
- Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. con i tasti "+" e "-" regolare la durata desiderata; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.

3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.

4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i quattro digit numerici sul DISPLAY;
3. con i tasti "+" e "-" regolare l'ora di fine cottura desiderata; se si tengono premuti i numeri, scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
4. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
5. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Annulare una programmazione

Per annullare una programmazione:

- premere il tasto  finché non lampeggia l'icona dell'impostazione da annullare e i digit sul display. Premere il tasto "-" finché sul display non compaiono le cifre 00:00.
- premere contemporaneamente i tasti "+" e "-"; in questo modo si annullano tutte le programmazioni effettuate contaminuti compreso.

Programmi

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **SCONGELAMENTO**

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano

Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

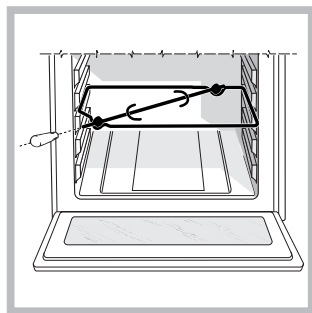
Programma **GRILL**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

* Presente solo in alcuni modelli.

Girarrosto*

Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto

selezionando i programmi  o ;

! Col programma  avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GRILL e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Scongelamento	Tutti i cibi surgelati					
Tradizionale	Anatra	1	2	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	15	180	15-20
	Crostate	1	2	15	180	30-35
Pasticceria	Crostate	0.5	2	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	1 o 2	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	2	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	2	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	1 e 3	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	1 e 3	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	1 e 3	15	210	15-20
	Bigné (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 2 e 4	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	1	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	1	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	1	-	210	10-12
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	1 e 3	15	230	15-20
	Lasagne	1	2	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	15	200	60-70
	Sgombro	1	1 e 2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	1 e 2	10	170	40-50
	Bigné (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	1 e 2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1	1 e 3	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	2	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	10	220	25-30
	Pollo	1	1 o 2	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0.7	3	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	3	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	3	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	3	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	1 o 3	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	3	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	3	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	3	-	Max	10-12
	Sgombri	1	3	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	n.° 4 e 6	3	-	Max	3-5
	Con girarrosto (ove presente)				Max	
	Vitello allo spiedo	1.0	-	-	Max	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	-	Max	70-80
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	Max	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2 e 3	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2 e 3	10	200	30-35
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Agnello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Pollo (allo spiedo) + patate (sulla leccarda)	1.5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali.

Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

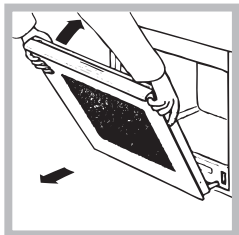
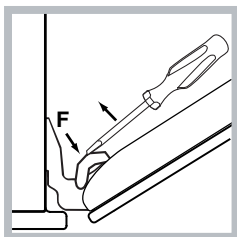
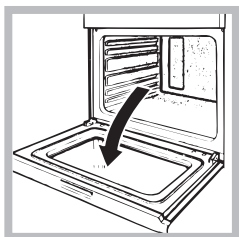
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);

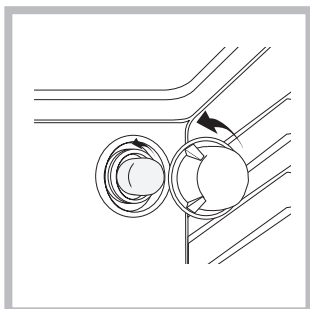


3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

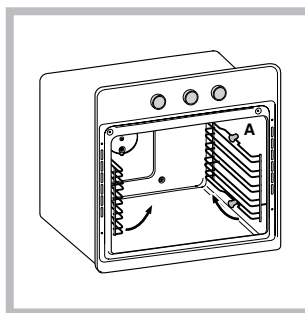
Sostituire la lampadina



- Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
 2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
 3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

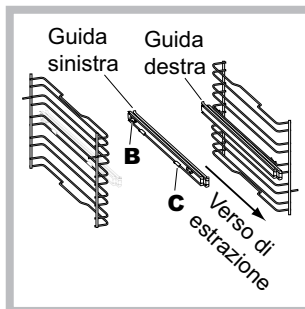
! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

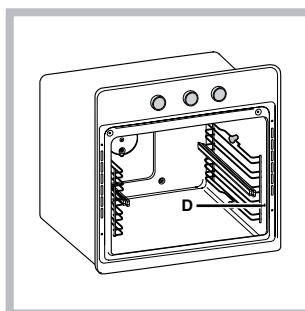


Per montare le guide scorrevoli:

1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (vedi figura).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (vedi figura). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.
4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

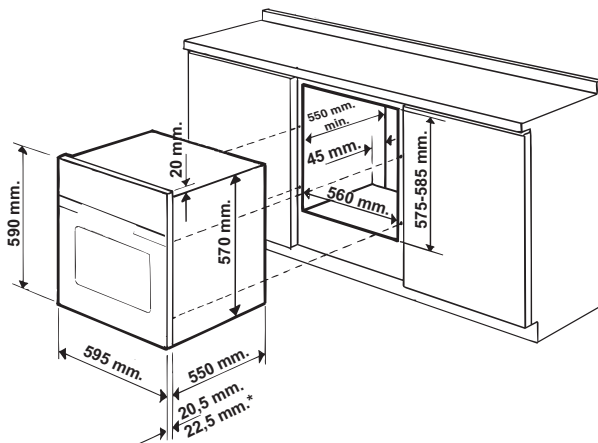
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

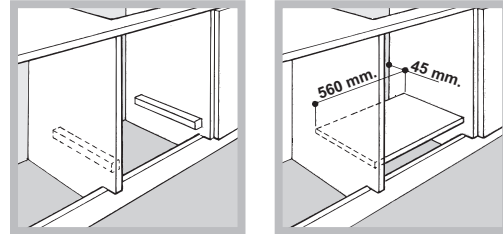


* Stainless steel models only

! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

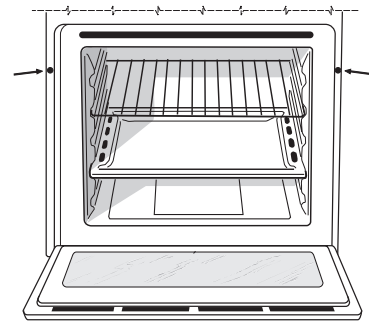
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet:

- Open the oven door.
- Remove the 2 rubber plugs covering the fixing holes on the perimeter frame.
- Fix the oven to the cabinet using the 2 wood screws.
- Replace the rubber plugs.

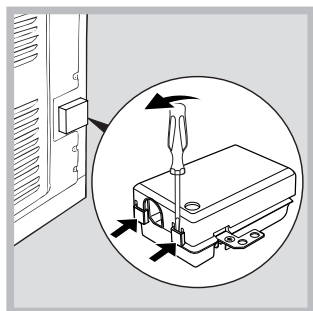


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

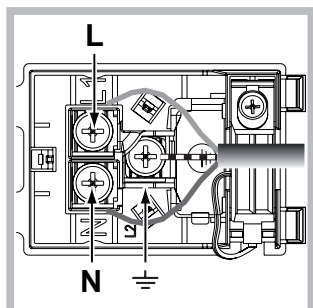
Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- $\perp$.

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked $\perp$ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.

- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS

Dimensions*	width 43.5 cm
	height 32,4 cm
	depth 41.5 cm
Volume*	59 l
Dimensions**	width 45.5 cm
	height 32,4 cm
	depth 41.5 cm
Volume**	62 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
	(see data plate)
	maximum power absorbed
	2800 W

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304

ENERGY LABEL

Energy consumption for Natural convection – heating mode: $\perp$
Traditional mode $\perp$

Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking

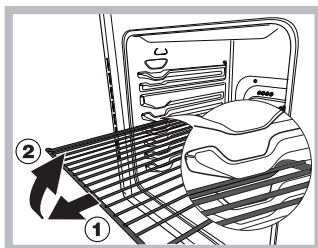


This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments – 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments – 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2012/19/EEC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode

* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

Start-up and use



pull (2).

WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature using the THERMOSTAT knob. A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the Cooking advice table (see Cooking modes).
3. The THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. During cooking it is always possible to:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob;
 - adjust the temperature by turning the THERMOSTAT knob;
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

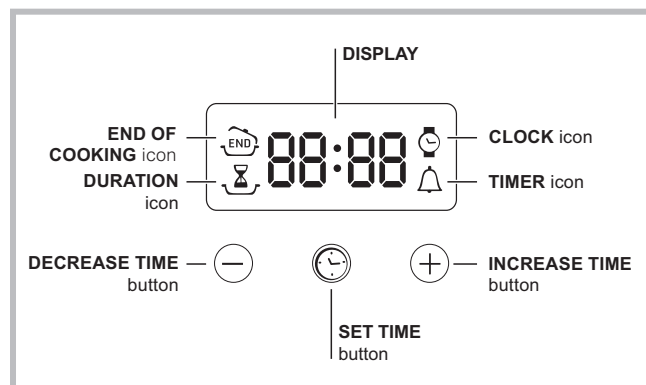
In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door, as well as towards the bottom of the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When selecting  with the SELECTOR knob the oven light goes on. It remains lit when a cooking mode is selected.

The electronic programmer*



Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

After the appliance has been connected to the mains, or

after a blackout, the  icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the  button several times until the  icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

* Only available in certain models.

4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
 2. Next, press the  button until the  icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
 3. use the “+” and “-” buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
 4. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
 5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it.
- Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
- For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the “-” button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the “+” and “-” buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Modes

Cooking modes

! A temperature value between 60°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

DEFROST mode

The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit. The defrosting time will be approximately halved. When defrosting meat, fish or bread, the process may be accelerated by selecting the “multilevel” mode and setting a temperature between 80°C and 100°C.

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of “bitesize pastries” on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan are activated, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTILEVEL mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA OVEN mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

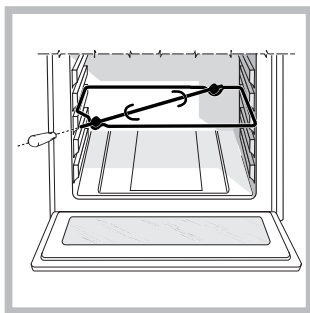
GRILL mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on.

The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Rotisserie spit*

To operate the rotisserie function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie function by selecting the  or .

modes; 

! When  mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (sauce and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Place the rack in position 3 or 4. Make sure the food is in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN MODE

- Use a lightweight aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as this extends the total cooking duration and prevents the crust from forming.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

* Only available in certain models.

Cooking advice table

Modes	Foods	Weight (in kg)	Position of shelves	Preheating (minutes)	Recommended temperature	Cooking duration (minutes)
Defrosting	All frozen foods					
Traditional	Duck	1	2	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	2	15	200	70-75
	Roast pork	1	2	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	2	15	180	15-20
	Tarts	1	2	15	180	30-35
Baking	Tarts	0.5	2	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	1 or 2	15	180	40-45
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	2	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	2	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	1 and 3	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	1 and 3	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	1 and 3	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1, 2 and 4	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1, 2 and 4	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1, 2 and 4	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	1	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	1	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	1	-	200	35
	Golden rolls	0.4	1	-	180	25-30
	Chicken bites	0.4	1	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	1	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (shortcrust pastry)	0.3	1	-	200	15-18
	Sponge cake made with yoghurt	0.6	1	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	1	-	210	10-12
Multilevel	Pizza (on 2 racks)	1	1 and 3	15	230	15-20
	Lasagne	1	2	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 3	15	200	60-70
	Mackerel	1	1 and 2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	1 and 2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	1 and 3	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	1 and 3	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	1 and 2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	1 and 3	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	2	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	1	10	220	25-30
	Chicken	1	1 or 2	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
	With rotisserie (where present)	-	-	-	-	-
	Veal on the spit	1.0	-	-	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	Max	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	-	Max	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With rotisserie (where present)	1.5	-	10	200	70-80
	Veal on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	10	200	70-75
	Chicken on the spit + potatoes (roasted)	-	2	10	200	70-75

! Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or gratin, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

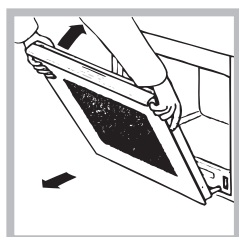
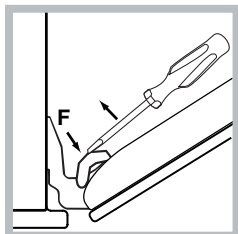
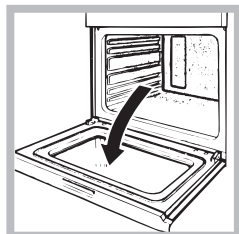
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (see diagram).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).

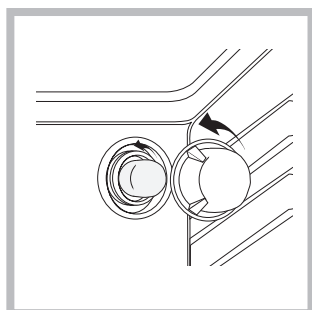


3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

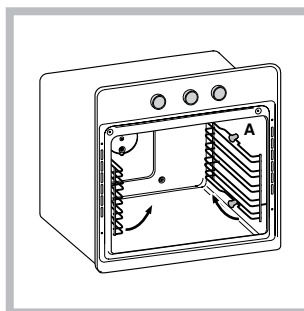


Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

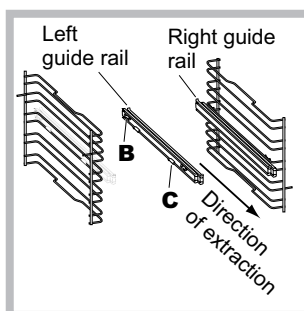
! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Sliding rack kit assembly

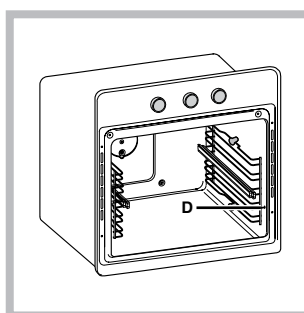


To assemble the sliding racks:

1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

195114160.00

05/2013 - XEROX FABRIANO

GB